

# COCCHI PAS DOSÉ 2017 ALTA LANGA DOCG 12° 75CL



**75cl**

**Marke**

Cocchi

**Herkunft Land**

Italien

**Herkunft Region**

Piemont

**Jahrgang**

2017

**Alkoholgehalt**

12 %

**Weinfarbe**

Weiss

**Rebsorte**

Pinot Noir

**Herstellungsprozess**

""Nach der Handlese gären die Trauben drei Wochen lang in kleinen Stahltanks, wie es Cocchi für seine Alta Langa-Weine traditionell vorschreibt. Die Gärung und Verfeinerung des Schaumweines dauert 60 Monate. Die Remuage erfolgt von Hand auf hölzernen Rüttelpulten; die erste ""Dégorgement à la glace"" wird in der Regel zweimal pro Jahr im Frühjahr und im Herbst durchgeführt. Beim Degorgieren wird auf die Zugabe von Likör und/oder Zucker verzichtet.""

**Trinktemperatur**

8 °C - 10 °C

**Allergene**

Enthält Sulfite , Hefe

**Auszeichnungen**

**Wine Enthusiast , 91 Punkte**

**55.00**

(inkl. MwSt.)